09652904

IPE[Japanese Utility Model Publication No. 60-9171 (April 2, 1985)]

SEP 1 4 2001

Title: LID FOR CONTAINER OF INSTANTLY COOKABLE FOODS

Japanese Utility Model Application No. 55-74686 filed on May 30, 1980.

Japanese Utility Model Provisional Publication No. 56-175474 laid open on December 24, 1981.

Inventor: Seiji MIYOSHI

Applicant: Dainippon Insatsu Kabushiki Kaisha

Allowed Claim 1:

A lid for an instant food container:

wherein a partially separable layer is stacked (located), on an undersurface of a surface backing having a prominent shape by providing a first tab portion and a second tab portion at an outer circumstance of a body of the lid, on a portion of an area where the first tab portion and the body of the lid which is stretched from the first tab portion are provided, and at the same time, leaving blanks at an end of the first tab portion and at a portion which is opposite to an aperture for discharging hot water;

wherein an adhesive material layer, an intermediate backing layer and a heat seal layer are sequentially stacked on the surface of the surface backing which has the partially separable layer;

wherein a half-cut slit is incised from the heat seal layer to the partially separable layer, along a line which transverses the first tab portion and which corresponds to an verge of an aperture for discharging hot water, and;

wherein an aperture for discharging hot water can be made in the lid by pulling up the first tab and then the surface backing is partially separated from the lid.

⑩日本國特許庁(JP)

⑪與用新寨出願公告

@実用新築公報(Y2)

昭60-9171

@Int CI.4

識別記号

庁内塾理番号

❷❷公告 昭和60年(1985)4月2日

B 65 D 77/30 51/20 81/34

7123-3E 6727--3E 2119-3E

(全4頁)

❷考案の名称

インスタント食品用容器の蓋

②实 願 昭55-74686

够公 图 昭56-175474

俊田 願 昭55(1980)5月30日

@昭56(1981)12月24日

砂考 案 者

好 誠 治

京都市南区久世高田町257-78 桂ガーデンハイツ105号

②田 願 人 大日本印刷株式会社

東京都新宿区市谷加賀町1丁目12番地

砂代 理 人

弁理士 小西

簭 査 官 月 均

90参考文献

特開 昭54-130295 (JP, A)

爽開 昭53-148742 (JP, U)

1

秋

匈突用新察登録嗣求の簡用

インスタント食品用容器の蓋において、蓋本体 構成部の周線部に第1及び第2の摘み片構成部を 突設した形状の表面基材の下面に、第1の摘み片 域に、第1の摘み片構成部の先端部及び後記廃潟 用開口に相対する部分に空白部を残して、部分的 **雕型層を設け、部分的離型層を設けた表面基材面** に接着剤層、中間基材、及びヒートシール圏を順 廃湯用開口口緑部に相当する線に沿つてヒートシ ール圏から部分的離型層に致る半抜線を刻散して なるもので、第1の摘み片を引きおこし、表面基 材を部分的に蓋から剝離することにより廃湯用開 品用容器の答。

考察の詳細な説明

本考案はカツプラーメン、カツプ計粉、カツプ スープ等の包装容器の蓋に関する。

プラーメン、カツブ汁粉、カツプスープ等のよう に注入された熱湯が調理用であるとともに汁とし て飲食されるものの他に熱湯は純然たる調理用と してのみ使用され飲食に際しては湯を廃棄すべき 食品類例えば、焼そば、スパゲツティ、ライス等 25 つ確実に湯だけを廃棄しうる容器で、廃湯口を開 が要望されるようになった。

しかるに、従来のインスタント食品用カップを これらの湯を廃棄すべき食品類に用いた場合に

2

は、廃棄すべき湯がかなりの高温である上り湯の みを廃棄して食品類が湯とともに流出するのを防 がなければならないためかなりの困難と危険性を 伴なうものである。

すなわち、合成樹脂製の冠せ蓋式の容器を用い た場合冠せ登を容器本体の口縁部に若干すらせて 湯を廃薬し、又、容器体の口縁部に熟接着した蓋 を有する形式の容器を用いた場合には熱潟を注ぐ ために接着部を剝離した蓋の一部分を外方より箸 次裔層し、第1の摘摘み片を横断する線及び後記 10 等で押えて湯を廃棄するのが一般であるが、不注 意により火傷したり食品類を流し渦に流出してし まう苺が多い。

これらの欠点を除去する為、従来、容器の口縁 部に熱接着可能な多層部材からなる蓋であり、眩 口を形成しうることを特徴とするインスタント食 15 瓷の多層部材中破断困難な層部材の前記容器の口 **緑部近傍に突破り用開孔を設けかつ該蓋の一端部** に注湯開口用摘み片を突設してなる蓋材を用いた 容器が供されてきた。

しかるにこれらの容器では突破り用孔を押し開 近年、インスタント食品等の普及に伴ないカツ 20 けるのに箸等を用いなければならず開孔部の大き さが一定になりにくく、又破り片等が食品の入つ た容器に混入する恐れが有る。

> 本考案は従来の容器のこれらの欠点を除去し、 流通過程における内容物の変質を防止し、安全か けるのに箸等の道具を用いる箏なく簡単に一定の 大きさの開孔部が得られ、開孔片が食品の入った 容器に入る恐れのない蓋材を提供するものであ

る。

即ち、本考案の要旨はインスタント食品用容器 の蓋において、蓋本体構成部の周緑部に第1及び 第2の摘み片構成部を突設した形状の表面基材の 下面に、第1の摘み片構成部及びそれに違続する 5 著本体構成部の一部領域に、第1の摘み片緯成部 の先端部及び後記廃湯用開口に相対する部分に空 白部を残して、部分的離型層を設け、部分的離型 層を設けた表面基材面に接着剤層、中間基材、及 横断する線及び廃湯用開口に相当する線に沿つて ヒートシール層から部分的離型層に到る半抜線を 刻設してなるもので、第1の摘み片を引きおこ し、基面基材を部分的に蓋から剝離することによ り廃湯用開口を形成しうることを特徴とするイン 15 スタント食品用容器の蓋である。

以下、本考案によき図面を参照しながら詳細に 説明する。

第1図及び第2図は本考案の蓋を示し第1図は 断面図第2図は背面図である。

本考案の蓋11は蓋体構成部1の周線部に第1 及び第2の摘み片構成部2、3を突設した形状の 表面基材4の下面に、第1の摘み片構成部2及び それに連続する蓋体機成部1の一部領域1 a に、 口に相対する部分に空白部を残して、部分的離型 層 5 が設けられ、部分的離型層を設けた衰面基材 面に接着剤層6、中間基材7、及びヒートシール **爾8が顧次積層され、第1の摘み片2を強断する** トシール層から部分的離型層に到る半抜線 9 が刻 設されているもので、第3図示のく第1の摘み片 を引きおこし、表面基材を部分的に蓋から剝離す ることにより廃湯用開口12を形成しうるもので 13は容器本体を示す。

而して本考案の蓋において表面基材として例え ばセロハン、アセテート、ポリエチレン、ポリプ ロピレン、ポリエステル、ポリ塩化ビニル、ポリ 塩化ビニリデン、ポリスチレン、ポリカーボネー 40 が好ましい。 ト、ポリアミド、アルミニウム箱、紙もしくはこ れらを任意にラミネートした癥層フィルムを適用 しうる。

又、表面基材の厚みは12~200μが好ましい。

次に接着剤圏として例えば低中高密度ポリエチ レン、エチレン酢酸ビニルコポリマー、エチレ ン。アクリル酸コポリマー、アイオノマー、ポリ プロピレン、エチレン。プロピレンコポリマー、 ホツトメルト型接着剤、ウレタン系接着剤、酢酸 ビニル系エマルジョン接着剤、アクリル系エマル ジョン接着剤を適用しうる。又接着剤圏の厚みは 3~100μが好ましい。

次に部分的離型層として例えばニトロセルロー びヒートシール圏を順次積層し、第1の摘み片を 10 ス系樹脂、ポリアミド樹脂、ポリエステル樹脂、 アクリル樹脂、離型性シリコン樹脂をグラビア印 刷法によって部分的に施してなるものを適用しう る。部分的離型層のコーティング量は0.2~20g/ **ポが好ましい。**

本考案において、部分的離型層を廃湯用開口に 相対する部分を除いて設けているのは、第1の摘 み片を引きおこし、表面基材を剝離することによ り廃湯用開口の形状に抜き取られた中間基材の抜 片が表面基材より剝落して、食品の入つた容器に 20 入ることのないようにするためである。又、部分 的離型層は表面基材 4 を剝離して廃湯用開口を形 成し、且つ該廃湯用開口を外部に裸出させるのに 必要な領域に設けられていれば良いものであっ て、 剝離を必要としない第1の摘み片機成部の先 第1の摘み片構成部2の先端部及び後記廃湯用開 25 端部及び蓋本体構成部の一部領域には部分的離型 層を設ける必要はない。

次に中間基材として例えばセロハン、アセテー ト、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエステ ル、ポリ塩化ビニル、ポリ塩化ビニリデン、ポリ 線及び後記廃湯用開口に相当する線に沿つてヒー 30 スチレン、ポリカーボネート、ポリアミド、アル ミニウム箔、紙、もしくはこれらを任意にラミネ ートした橑層フィルムを適用しうる。

次にヒートシート層として例えば低中高密度ポ リエチレン、エチレン酢酸ビニルコポリマー、エ ある。尚、図において10は絵柄印刷圏を示し、35 チレンアクリル酸コポリマー、アイオノマー、ポ リプロピレン、エチレン。プロピレンコポリマ ー、ホツトメル型接着剤、塩化ビニル、アクリル **敞脂、ポリエステル樹脂等の溶液型コーテイング** 剤を適用することができ、その厚みは3~100μ

> 蓋材を橑成するにあたつては、変面基材の表面 に絵柄を印刷すると同時に褒面に部分的離型層を 裏面印刷と見当を合わせてグラビア印刷法にて印 剧する。別に中間基材にヒートシール圏を通常の

5

コーティング法、ラミネート法によつて設ける。 このようにして作製した表面基材と中間基材を通 常のドライラミネート法で接着剤層を介してはり あわせる。或いは表面基材に絵柄印刷及び部分的 のドライラミネート法で接着剤層を介してはりあ わせてから中間基材面にヒートシール層を通常の コーティング法、ラミネート法によつて設ける。

以上のようにして作製した多層シートに半抜線 を刻設したのち、所定の形状に打抜くことにより 10 の使用方法を示す断面図である。 本考案の蓋を得ることができる。

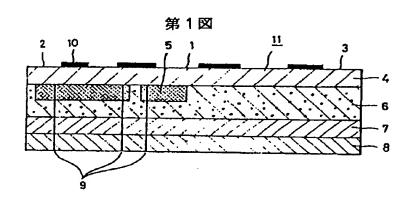
上記容器で包装された内容物を買つた人は、注 湯用開口用の第2の摘み片を摘持牽引して蓋材を 容器より剝離し、部分的に開口して注湯したの て、開いた部分を閉じ、その状態で一定時間経過

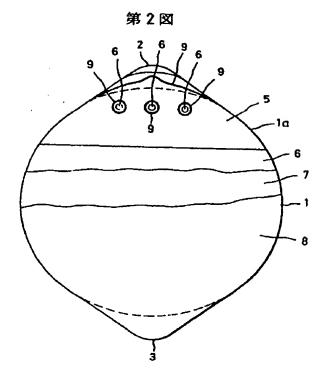
した後、廃湯用開口側の第1の摘み片を半抜部を きつかけにして摘持牽引すると表面基材のみが剝 離すると共に廃湯用開孔に相当する分のみが半抜 されて表面基材側へ移行し、口縁部近傍に開孔が 離型層の印刷をおこなつたのち、中間基材と通常 5 生じるので、そこから廃湯した後、蓋全体を容器 より剝離除去して飲食することができる。

図面の簡単な説明

第1図及び第2図は本考案の蓋を示し、第1図 は断面図、第2図は背面図、第3図は本考案の蓋

1 ……蓋体構成部、1 a ……蓋体構成部の一部 領域、2……第1の摘み片構成部、3……第2の 摘み片構成部、4……表面基材、5……部分的離 型層、6 ……接着剤層、7 ……中間基材、8 …… ち、剝離した蓋材部分を容器口縁部におしつけ 15 ヒートシール層、9 ……半抜線、10 ……絵柄印 刷層、11……蓋、12……廃湯用開口。





第3図

